30e Année. — Tome LIX. N° 1525 Paris, 20 Septembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

UTILISATION DES RAISINS FINS DE GIRONDE SOUS UNE FORME POUVANT ETRE EXPORTEE DANS LES PAYS SECS (1)

Essais de concentration au laboratoire

Nous avons peu de renseignements sur les conditions dans lesquelles doit être faite la concentration des moûts.

A un moment donné, le Ministère de l'Agriculture aux Etats-Unis (Board of agriculture) avait fait étudier par ses services l'utilisation des raisins de Californie.

La conclusion des recherches entreprises était que les moûts de Californie devaient être envoyés dans les sucreries, en morte-saison, pour être concentrés dans des appareils à quadruple effet.

Il convenait d'étudier la question en tenant compte de ce fait qu'il s'agissait ici de cépages fins.

Trois dispositifs ont été organisés à la station. 1° L'évaporation à feu nu et à l'air dans des capsules de porcelaine pouvant contenir jusqu'à 5 litres de moût et dans de grands ballons de verre. 2° Evaporation en autoclave muni d'un indicateur de pression, d'un thermomètre, d'un robinet d'aspiration, d'un trou de vidange. 3° L'évaporation dans un ballon de verre relié à un refrigérant vertical, en communication avec un condenseur à eau ou à glace. Ces deux derniers dispositifs, reliés à une pompe à vide système Gaiffe à moteur.

Dans chaque appareil on a concentré des moûts communs, de raisins fins, des moûts nature et sulfités, enfin des moûts plus ou moins désacidifiés.

Avec la concentration à l'air libre, les moûts prennent toujours un goût de cuit dû à une caramélisation. Ce goût de cuit paraît être légèrement atténué par une sulfitation préalable du moût (3 à 400 millig. par litre); la désacidification des moûts, pourvu qu'elle ne soit pas poussée trop loin (moins de 3 gr. d'acidité tartrique par litre) ne gêne pas la concentration.

Il y a lieu de remarquer que le goût de cuit qui empêche d'utiliser les concentrés dans beaucoup de cas ne gêne pas pour certains usages tels que la confiserie de raisin dont il sera question plus loin.

(1) Voir Revue n° 1.524, page 173.

Erratum. — Page 174. — Lire : S'il n'y a pas de difficultés *a priori* insurmontables à placer quelques *milliers* de quintaux.....

Le principal défaut de la concentration à l'air provient de ce que les moûts y perdent la totalité de leur arôme, de leur parfum. En sorte que, à richesse saccharimétrique et acidimétrique égales, il n'y a guère de différence entre un concentré de raisins communs et un concentré de raisins fins.

Pour des raisons qu'il serait oiseux de rapporter ici, la concentration en autoclave n'a pas donné de résultat intéressant.

Ainsi qu'on pouvait le prévoir, la concentration dans le verre et à basse température sous l'influence du vide a donné les meilleurs résultats.

De 100 à 50° le moût se concentre bien sans prendre de goût de cuit, mais il perd presque tout son arôme comme à l'air libre.

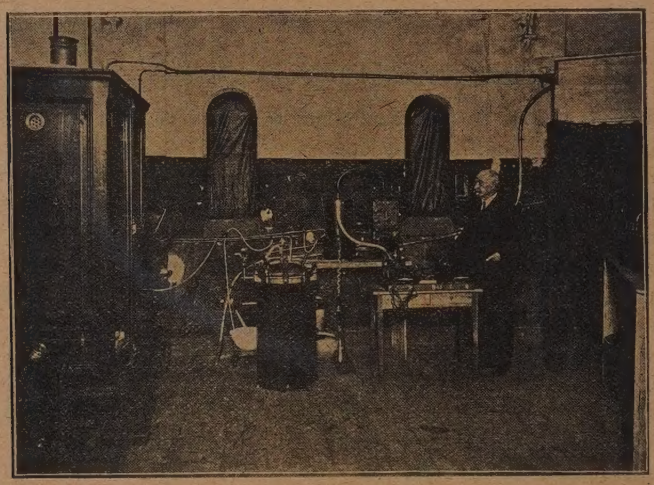


Fig. 5.384. — Essais de laboratoire.

Au-dessous de 50° les moûts de raisins fins conservent d'autant plus leur parfum et leur finesse que la température est plus basse. Entre 40 et 35° le résultat est parfait.

Le degré de concentration qui semble préférable est compris entre 25° et 35° Beaumé. A 30° Beaumé, le moût est encore apte à toutes les transformations. Avec des moûts limpides, les concentrés restent assez limpides et se conservent bien. Nulle fermentation alcoolique ne s'y déclare. Mais, la surface peut être envahie par des moisissures diverses qu'on peut facilement éviter.

La sulfitation et la désacidification non pas d'action appréciable sur la concentration dans le vide.

En évaporant à plus de 35°, les concentrés cristallisent souvent, perdent leur fluidité et peuvent devenir même presque solides par refroidissement.

Il n'y a aucun intérêt à pousser aussi loin l'évaporation.

J'ajoute enfin que les moûts obtenus sous grand vide et provenant de cépages fins sont très supérieurs aux concentrés italiens que j'ai eus entre les mains.

Concentration industrielle

Le problème posé par l'Office régional du Sud-Ouest n'aurait pas eu sa raison d'être s'il n'avait exigé une solution rapide pouvant être appliquée dans le plus bref délai.

Au début de cette étude, la concentration des moûts a été reconnue nécessaire. A ma connaissance, il n'existait pas, en France, d'appareils industriels permettant cette concentration dans les conditions voulues. C'est

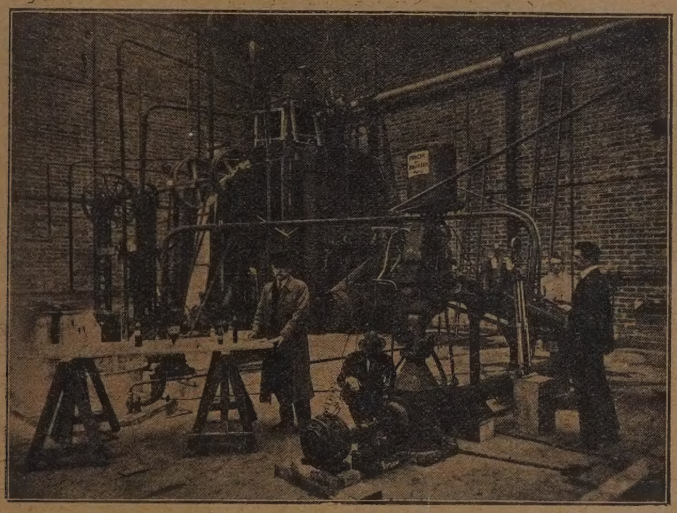


Fig. 5.385. — Laboratoire de Gargan (Seine-et-Oise). — Appareil industriel d'essai.

pourquoi, en même temps que j'organisai les essais de laboratoire, j'ai cherché à faire étudier le côté industriel de la question.

Je dois dire que les constructeurs qui sont en rapport constant avec les viticulteurs, en me proposant au prix fort leurs appareils de série sans garantie de livraison ne m'ont pas encouragé du tout.

Je me suis alors adressé à une Société très spécialisée dans les appareils industriels d'évaporation. Cette Société s'est tout de suite intéressée à la concentration des moûts. Sans espoir de profit immédiat, elle a engagé les frais d'études considérables.

Je ne saurai trop remercier la Société Prache et Bouillon de la collaboration précieuse qu'elle m'a donnée.

Tout particulièrement, je suis heureux de dire ici toute ma gratitude au Directeur de cette Société, M. l'Ingénieur Courtis dont l'exquise courtoisie n'a d'égale que sa haute compétence.

Après avoir précisé avec moi les conditions à remplir par l'appareil à créer, la Société Prache et Bouillon a d'abord construit un premier appareil d'essais.

Nous sommes allés essayer ce premier appareil au laboratoire de Gargan. Successivement, des essais ont été faits avec de l'eau, puis avec du moût envoyé exprès de Gaillaguet (Gironde) par les bons soins de M. Bardeau, conseiller général du canton. Il a été possible de préciser certains détails de construction qu'on ne pouvait prévoir.

Grâce aux données acquises, un appareil définitif a été construit.

Essayé aussi avec des moûts au laboratoire de Gargan, à des températures et des degrés de concentration différents, les résultats obtenus concordent parfaitement avec nos essais de laboratoire.

Grâce à quelques légères modifications et simplifications, l'appareil est maintenant à point et permet une parfaite concentration des moûts aux températures et aux degrés désirés.

Je dois dire qu'en même temps que nous, un autre constructeur, tout aussi étranger à la viticulture, poursuivait les mêmes études. Il est arrivé à mettre sur pied un appareil bien compris qui donne aussi d'excellents résultats.

Une autre tentative a aussi été faite. Les résultats obtenus n'ont pas été encourageants et il vaut mieux n'en rien dire.

En résumé, les appareils pratiques de concentration de moûts pour les petites usines, reconnues nécessaires au début de ce travail, existent maintenant. J'ajoute que leur prix n'a rien d'effrayant.

Transformation des moûts concentrés

Dans ma pensée, étant donné le but poursuivi, la concentration des moûts n'est qu'un moyen.

L'essentiel est de donner à ces concentrés une forme susceptible d'être appréciée, vendue et consommée en quantités croissantes pouvant atteindre facilement plusieurs milliers de quintaux métriques.

Examinons d'abord les emplois qui ont été tentés avec les moûts concentrés ou non.

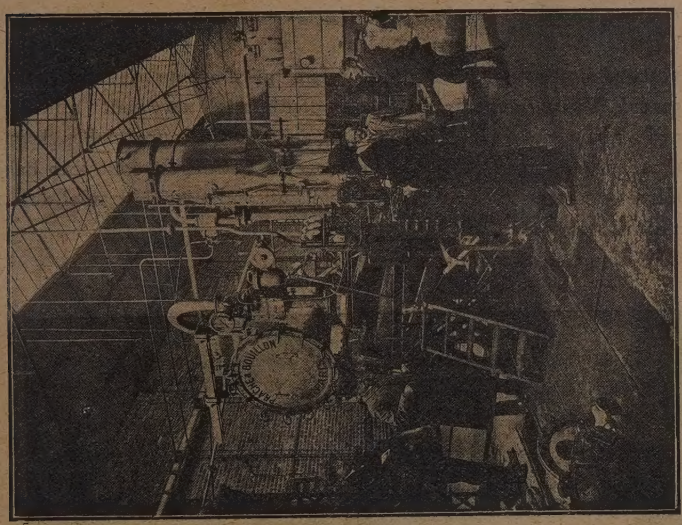
Depuis longtemps, on trouve dans le commerce des moûts stérilisés improprement appelés « vins sans alcool ».

Ce mode d'utilisation ne paraît pas susceptible de prendre un grand développement. En voici les raisons :

La préparation des moûts stérilisés est assez délicate. Elle exige une mise en bouteille qui augmente le prix de revient, alourdit la marchandise, double presque les frais de port et, le cas échéant, les droits de douane.

Celui qui boit un demi-litre de vin à chaque repas ne le remplacera jamais par un demi-litre de moût dont on est très vite rassasié.

En sorte que, si une firme quelconque peut trouver une clientèle pour



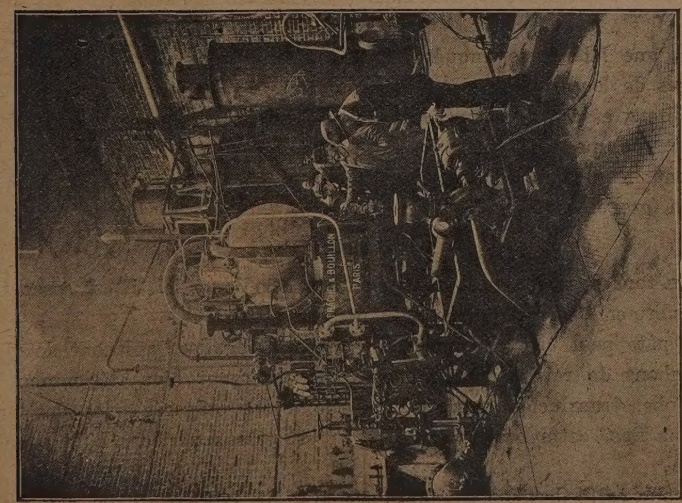


FIG. 5.386 et 3.587. — Appareil Prache et Bouillon, pour la concentration des monts.

sa production limitée et gagner de l'argent, la consommation du moût stérilisé y compris les usages thérapeutiques ne paraît pas susceptible de prendre une assez grande extension pour que sa fabrication puisse être d'intérêt général.

On peut en dire autant du sirop de raisin qui n'est qu'un moût désacidifié et concentré. Vieux souvenir du blocus continental, on peut affirmer que le sirop de raisin ne remplacera jamais, en quantité appréciable, le saccharose auquel les consommateurs, en France et à l'étranger, sont trop habitués.

De même encore pour ce qu'on a appelé improprement le « miel de raisin » et des confitures de raisin.

Il fallait donc trouver autre chose.

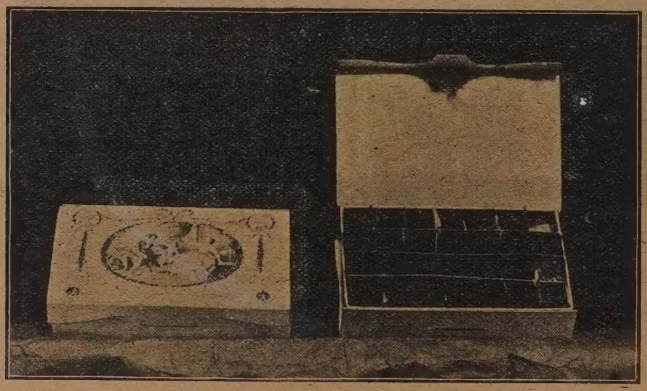


Fig. 5.388. — Présentation des bonbons de raisins.

Après une laborieuse enquête auprès d'Américains très au courant des tendances de leurs compatriotes, ou importateurs de denrées diverses, après de nombreux essais de toutes sortes, je me suis arrêté à deux modes de présentation qui me paraissent atteindre parfaitement le but visé.

Ce sont : le moût solidifié ou bonbons de raisin (grapes sweets) et le soda de raisin (grapes soda).

Moût solidifié

Par un tour de main qu'il n'y a pas lieu d'indiquer ici, il est assez facile de transformer le moût en une pâte presque solide.

Cette pâte peut être découpée en morceaux réguliers qui sont de véritables bonbons de raisin. Non collante, se conservant bien, légèrement acidulée, jolie, translucide, parfumée si elle a été préparée avec des moûts de raisins fins, cette confiserie de raisin est très supérieure à la confiserie ordinaire.

Alors que cette dernière est fabriquée avec du saccharose, un peu de matière colorante dérivée de la houille et un parfum le plus souvent synthéti-

que, le bonbon de raisin contient toutes les matières minérales et nutritives du moût. Il peut même renfermer certaines substances organiques dont l'utilité dans l'alimentation s'affirme chaque jour.

Etant un produit de luxe, le bonbon de raisin devrait être vendu en boîtes. Sur celles-ci, des inscriptions bien étudiées laisseront lire entre autres l'origine du moût. Par exemple : Bonbons de raisin de Sauternes, vignoble blanc réputé de Gironde ; Bonbon de raisin de Saint-Estèphe, vignoble réputé du Médoc, Gironde.

Ainsi, ces boîtes, faciles à transporter, propageront les noms des crus de Gironde qui ne seront plus inconnus le jour où la loi *dry* sera abrogée. Cette propagande n'est pas du tout négligeable.

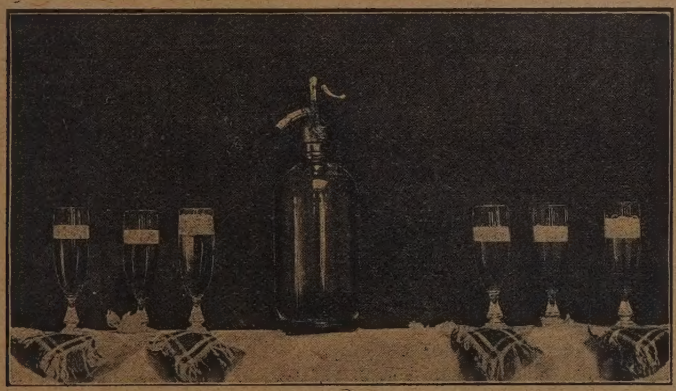


Fig. 5.389. — Soda de raisin à mousse persistante.

De l'avis unanime des personnes compétentes consultées, le bonbon de raisin commercialement bien lancé aux Etats-Unis pourrait bientôt y être consommé en très grandes quantités.

Soda de raisin

On sait la quantité énorme de sodas qui se consomme aux Etats-Unis. Or, les concentrés de raisins fins, spécialement préparés pour cet usage, introduits dans les appareils à gazéifier, genre auto-siphon ou sparklett, qui se trouvent dans beaucoup de ménages, mélangés avec trois ou quatre fois leur volume d'eau glacée, donnent des sodas vraiment délicieux.

Avec leur belle couleur jaune d'or ou légèrement rosée, les concentrés produisent une jolie mousse persistante donnant l'illusion du champagne.

Expédiés en fûts, ces concentrés seraient mis en bouteilles à destination. Comme les boîtes de bonbons, les bouteilles porteraient des étiquettes avec indication d'origine. Ainsi le soda de raisin participerait à la propagande signalée pour les bonbons.

D'après les Américains, ces sodas de raisin sont susceptibles d'une très

grande vogue et ils ont peur qu'on ne puisse bientôt plus satisfaire la demande.

Il y a lieu de remarquer que les efforts faits pour lancer en Amérique les bonbons et sodas de raisin ne risquent pas d'être anéantis du jour au lendemain par l'abrogation de la loi *dry*.

Concentrés pour vins

Il ne saurait être question ici d'introduire des moûts concentrés destinés à une fabrication clandestine de vins aux Etats-Unis. Le trafic en serait probablement très vite interrompu. D'ailleurs, aux Etats-Unis, la préparation familiale du vin est permise dans beaucoup d'Etats, peut-être dans tous. Mais il y a aussi d'autres pays étrangers qui ne sont pas *abstinents*, n'ont pas de vin et accepteraient volontiers de préparer en famille de petites quantités de vins avec des concentrés?

Or, avec des levures bien choisies, un moût à 30°B dilué avec deux fois son volume d'eau, maintenu dans un endroit chaud, filtré au bout de 3 jours, a fourni un liquide limpide, de belle nuance, légèrement parfumé, titrant 10° avec une légère saveur sucrée. Ce n'est pas du vin, tel que nous le concevons, surtout en Gironde, mais c'est une boisson vineuse, fort agréable, très appréciée de beaucoup d'amateurs de boissons alcooliques. Là encore, il y a un débouché susceptible de prendre de l'extension.

Les trois produits mentionnés, bonbons de raisin, sodas de raisin, concentrés pour vin, remplissent exactement les conditions posées par l'Office Régional Agricole du Sud-Ouest.

Commercialement, il serait d'une suprême maladresse de vouloir disperser ces efforts sur un plus grand nombre de produits.

Il me resterait encore à examiner les meilleures conditions de la production et de la vente de ces dérivés du vin.

Au cours de mes essais, pendant mes enquêtes, j'ai été amené à préciser un grand nombre de détails qui ne sauraient prendre place dans cet exposé.

Conclusions

Et maintenant, je me résume en quelques mots.

Il est pratiquement possible et relativement facile de produire des dérivés de cépages fins de Gironde susceptibles d'être vendus en grandes quantités dans les pays secs et notamment aux Etats-Unis.

Actuellement, la situation morale et économique des Etats-Unis est éminemment favorable au succès d'une entreprise de fabrication et de vente de ces produits.

Il serait fâcheux que, faute d'initiative opportune, la viticulture girondine fut privée d'avantages qu'on peut affirmer certains dans toute la mesure où une étude attentive de la question permet de le prévoir.

Il serait bien aussi regrettable que les milliers de francs consacrés par

l'Office Régional Agricole du Sud-Ouest à une œuvre d'intérêt général évident n'aient servi qu'à jeter un peu d'encre noire sur du papier blanc.

J. VINCENS,
Directeur de la Station Œnologique
et du Laboratoire Régional Agricole
de Toulouse.

SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES (1)

BAS LANGUEDOC

Depuis le 3 novembre 1922 jusqu'au 2 juin, j'ai reçu 354 m/m 7 de pluie constatés par le pluviomètre. De plus, 6 m/m le 17 juillet et enfin 39 m/m 5 le 22 août et 18 m/m le 31 de ce même mois. Depuis donc le 2 juin jusqu'au 22 août, je n'ai reçu que 63 m/m d'eau.

Pendant cette période, nous avons eu des chaleurs torrides qui ont atteint 65° au soleil et 42° et même 43° à l'ombre, avec des sirocos brûlants qui n'ont, pour ainsi dire, pas cessé pendant ce temps.

En juin, ma récolte donnait des espérances *extraordinaires*. Je n'avais jamais vu autant de fruits, avec une frondaison incroyable.

A la veille du 22 août, les grappes pendaient lamentablement, les grains n'avaient guère que 3 ou 4 m/m de diamètre; les feuilles cependant sont restées vertes, sauf dans trois clos: les clos du Fanabrègue et les Amandiers ont eu leur feuillage en partie séché. J'attribue cela à la brûlure du soufre sous l'influence de cette chaleur sénégalienne. En outre, dans une partie du haut des Grands-Terres, j'ai quelques hectares qui sont à peu près irrémédiablement perdus car, à ces endroits, je n'ai guère que 30 à 50 c/m de terre et au-dessous il y a le conglomérat.

Mais partout ailleurs la récolte n'est pas du tout compromise. Depuis le 22 août, les grains se raffermissent, grossissent peu à peu, vèrent normalement et s'ils n'atteignent pas la grosseur qu'ils ont quelquefois chez moi, il y aura le nombre, qui, dans la généralité de mon vignoble, compensera la grosseur des grains. Si rien de fâcheux ne survient, je compte sur une belle récolte, sauf imprévu.

Il faut dire que, autour de moi, les vignes sont encore privilégiées pour la région, malgré qu'on voie beucoup de feuilles brûlées et tombées et que les grains soient encore assez petits. La récolte chez mes voisins sera au-dessous de la moyenne par rapport aux rendements des dernières années, à cause de cette chaleur de l'été et du manque d'eau depuis le 2 juin jusqu'au 22 août.

(1) Suite de notre enquête.

J'estime que j'aurai à Livières environ deux ou trois fois plus de récolte que chez mes voisins.

Et cela tient uniquement à ma culture superficielle et constante qui a conservé l'eau dans le sol.

A l'heure actuelle, les ventes sur souches atteignent huit francs le degré d'alcool et les vins de 1922, qui se cachent comme toujours quand les cours sont en hausse, atteignent huit francs le degré et quelquefois plus.

Quel stock en vins de 1922 aurons-nous au 1er octobre prochain? Le Sphinx serait seul capable de nous le dire. Les déclarations de récolte nous donneront quelques indications, plus ou moins précises, comme toujours d'ailleurs, pour l'avenir.

A ce sujet, il faudrait trouver un moyen d'obtenir des propriétaires des déclarations exactes, car beaucoup d'entre elles sont largement exagérées.

E. Maroger.

PROVENCE

Ainsi que je vous le faisais pressentir dans ma dernière communication, notre récolte de vin, qui au début se présentait si bien et nous permettait d'espérer une vendange aussi abondante que celle de l'année dernière, a subi des désastres qui dépendent tous de la persistance de la sécheresse dans le Sud-Est de la France. Graduellement, nos vignes ont du abandonner une partie de leurs grappes qui se sont transformées en vrilles, d'autres grappes ont perdu bon nombre de leurs grains, et les plantiers situés sur les coteaux ou sur des terres poreuses ne présentent plus en ce moment qu'un aspect désolant avec des feuilles inférieures déjà jaunies et des raisins que la sève d'août n'a point gonflés. Tous les plantiers situés dans des sols compacts ou ceux qui ont profité de quelques averses orageuses, ont un aspect consolant.

Il faut ajouter, que des orages chargés de grêle, quoique victorieusement combattus sur bien des points par les fusées du syndicat de défense, ont causé bien des dommages.

Pour toutes ces causes réunies, notre vendange sera, croyons-nous, d'une abondance moyenne. Quant à la qualité du vin, rien ne peut encore être prévu, car les raisins comme les autres fruits ont lieu d'avoir profité d'une humidité générale qui nous paraît leur avoir manqué jusqu'à ce jour.

Docteur E. Vidal.

ROANNAIS

La floraison a été longue et plus défectueuse qu'on ne le supposait. Toute cette fraîcheur, ou à peu près, s'est produite dans la Côte, par temps froid; aussi, tout est millerandé et les grains clairsemés. Les vignes de plaine et d'arrière-côte, étant plus en retard, ont moins souffert de la floraison, mais là, la sortie des mannes a été moins nombreuse. Ces dernières parties du

vignoble ont aussi moins souffert de la sécheresse persistante que nous subissons toujours. Toutefois, un petit arrosage survenu le 31 août et suivi d'un refroidissement de température a arrêté les dégâts d'un soleil brûlant qui a fait autant de mal que la sécheresse.

L'avis unanime de la Commission de visite des vignobles, à la suite d'une inspection récente, est qu'il ne reste au vignoble qu'un cinquième de récolte moyenne! Cette réduction nous paraît un peu exagérée dans l'ensemble; mais, à notre avis, la récolte devra être comprise entre le 1/3 et le 1/4 d'une production annuelle et moyenne, alors qu'en juin on prévoyait une récolte phénoménale!

Les vendanges qui vont débuter vers le 13 se produiront 15 jours plus tôt qu'on ne l'avait escompté. La future qualité du vin s'annonce plutôt bonne; peut-être certains vins pourront-ils avoir un petit goût de sec, en raison des parties grillées restées dans la grappe et provenant tant de la sécheresse et du soleil que des dégâts commis en première génération par les vers.

Peu de vers en deuxième génération. Il y a lieu d'espérer que le désastre causé par le soleil brûlant de fin juillet et août nous aura en partie débarrassés pour quelque temps de ces maudits insectes qui restent la terreur du vigneron.

L'année 1923 ne sera pas favorable aux producteurs directs; seuls les Oberlin 595, les Bertille-Seyve 893 et les Seibel 880 ont un peu de vins. Certains numéros qui s'annonçaient en 1922 extra-brillants n'ont aucun raisin cette année. Il est probable que les viticulteurs pondérés réfléchiront avant de se lancer plus avant dans une reconstitution avec les P. D., lesquels anéantiraient notre vignoble de la Côte.

Comme conséquence de la faible récolte prévue, il y a hausse très sensible sur les vins. Les prix ont passé de 30 à 65 fr. l'hecto et de 80 à 120 fr. l'hecto suivant qualité. Au début de la hausse, le commerce a fait quelques achats, et en ce moment, les ventes sont calmes. On estime qu'il y a peut-être plus de vins en cave provenant de la récolte 22 que l'on en trouvera cette année dans les vignes.

La crise des prix sera-t-elle définitivement enrayée? Nous ne le pensons pas et croyons toujours possible, une succession de plusieurs bonnes récoltes avec toutes ses conséquences. Les Comités qui se sont occupés de remédier à la crise causée, tant par la mauvaise qualité de la récolte en 1922 que par la surproduction, devront donc continuer leur action afin de ne pas se trouver pris au dépourvu, le cas échéant. D'ailleurs, au cours moyen actuel de 100 fr. l'hectolitre, le vigneron se trouvera dans la même situation que l'an passé avec 30 fr. En effet, cette année, l'hectolitre de vin reviendra au vigneron-cultivateur de 150 à 200 fr., suivant les lieux et le mode d'exploitation; il est certain que les cours n'atteindront pas ce chiffre. Conséquence: abandon des vignobles par le métayer et inculture de certaines propriétés.

J. T.

COTE-D'OR

Après une sortie très abondante, le nombre des raisins a été considérablement réduit par différentes causes indépendantes les unes des autres.

Celle que nous signalerons en premier lieu, en raison de son importance, c'est la *coulure* et surtout le *millerandage* du raisin, provoqué par une trop basse température à l'époque de la floraison. En effet, pendant toute cette période comprise entre le 11 juin et le 1er juillet, la température moyenne est restée comprise entre 14°5 et 16°, c'est-à-dire nettement insuffisante pour permettre une bonne fécondation. Il faut remonter à l'année 1894 pour retrouver une telle proportion de grains de raisins atrophiés, ne contenant qu'un ou deux pépins très petits et mal conformés.

Dans certains climats, les vers de première génération ont fait des dégâts très sérieux, les vers des autres générations ont, par contre, été beaucoup moins nombreux et les dégâts peu sensibles.

Les effets de la sécheresse persistante de juillet et août se sont surtout fait sentir dans certaines vignes situées dans des coteaux où le sol est peu profond, ainsi que sur les jeunes vignes; les unes et les autres ont perdu leurs feuilles de la base, découvrant ainsi les raisins, ce qui leur donne un aspect particulier, comme si on avait pratiqué l'effeuillage.

D'une façon générale, les vignes greffées, soit sur Riparia, soit sur Berlandieri, ont un meilleur aspect à tous points de vue que celles plantées sur d'autres porte-greffes.

Le Mildiou n'a fait, çà et là, que de rares apparitions et quelques traces d'Oïdium ont été arrêtées par les soufrages.

La floraison s'étant étendue sur une période de quinze jours, parfois davantage, on observait de ce fait, il y a une dizaine de jours, une très grande inégalité dans la maturation des raisins. Cependant, à la suite des pluies tombées à la fin du mois d'août, les différences de maturation s'atténuent de jour en jour. Des raisins de Pinot cueillis les 5 et 6 septembre en diverses localités nous ont donné des richesses saccharines oscillant entre 180 et 196 gr., avec une acidité de 7 à 9 gr. Il est donc permis d'espérer obtenir cette année une très bonne maturité à la fin du mois ou dans les premiers jours d'octobre, époque à laquelle les vendanges se feront. La maturité du raisin étant, sous notre climat, d'une importance capitale pour la qualité des vins, tout porte à penser que, cette année, la qualité pourra, dans une certaine mesure, compenser la quantité.

Dans toute la Côte produisant les vins fins, la récolte sera nettement déficitaire. S'il est difficile de pouvoir établir dès maintenant l'importance de la récolte, il semble cependant qu'on puisse d'ores et déjà compter sur une diminution de 50 à 60 0/0 par rapport à une récolte d'importance moyenne

et dans les localités où l'on récolte les grands vins blancs, la production sera insignifiante.

Dans ces conditions, on enregistre dans la vente des vins fins une hausse déjà très appréciable et il est à prévoir que les raisins atteindront peut-être cette année les prix pratiqués en 1919.

L. Ferré,
Directeur de la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune.

CENTRE, ORLEANAIS, BLESOIS

La future récolte s'annonce dans des conditions très diverses. Alors que, dans le Loiret, les gelées de printemps ont atteint une grande partie de la récolte et que les orages des mois de juillet et d'août ont anéanti ce qui avait échappé au premier désastre, dans le Loir-et-Cher, au contraire, elle s'annonce généralement comme normale. La grande chaleur a activé la maturité, on peut supposer que la vendange commencera vers le 20 septembre. Le vin aura certainement de la qualité; le rendement sera faible. Sous l'influence de la grande sécheresse, le grain est resté petit, certains même trop exposés aux rayons du soleil ont grillé. La conséquence de cette situation a été l'augmentation des prix pour les vins de 1922 restant dans les chais. La hausse suit une marche ascendante: dans le Loiret, l'hectolitre atteint le prix de 100 fr. et dépasse même ce prix, les propriétaires n'étant plus vendeurs; dans le Loir-et-Cher, l'hectolitre serait à 60 fr. Ces prix s'entendent pris à la propriété, non logé, tous frais en sus.

On peut conclure que, dans les régions non atteintes par la grêle, la gelée, la récolte sera normale et que, dans les autres, le déficit moyen sera de 75 à 80 0/0. La hausse s'explique.

Louis Piau.

CHARENTES

Dans les Charentes, la récolte, qui s'annonçait très belle, au moment du débourrage de la vigne, a été très diminuée par la coulure.

Tous les cépages ont plus ou moins souffert.

Le Colombard a été le plus atteint, et, dans certains tènements, on voit la moitié ou les 3/4 des ceps à peu près privés de raisins, ou ne portant que des raisins de dimensions très réduites.

Le Saint-Emilion (Ugni blanc du Midi), qui a mieux résisté, donnera encore, en général, une récolte presque moyenne. La Folle blanche, le vieux cépage charentais, est également beau et porte à peu près partout une récolte assez abondante.

Mais, à part les vignobles plantés en sol profond et très bien cultivés, tous

souffrent de la sécheresse terrible que nous subissons, et qui a anémié toutes les cultures autres que celle de la vigne.

Grâce aux pluies du mois d'avril, la récolte des foins a été très abondante, mais, depuis le mois de juin, nous avons eu sécheresse et fortes chaleurs d'une façon à peu près continue, aussi les cultures de légumes et de plantes sarclées, pommes de terres, choux, etc., sont des plus maigres.

Pour en revenir à la vigne, comme l'on ne vendangera point avant le début d'octobre, il y a lieu d'exposer que d'ici-là une pluie bienfaisante viendra faire gonfler les raisins, actuellement durs et peu desséchés.

En général, on estime que l'ensemble de la récolte de vins ne dépassera pas les 2/3 de celle de 1922, si toutefois elle y arrive. Pour terminer, mentionnons que les hybrides producteurs directs, qui se multiplient de plus en plus dans les Charentes, surtout dans les deuxièmes et troisièmes crus où ils produisent le vin de consommation des petits propriétaires et du personnel, ont à peu près complètement coulé cette année. Plus précoces que les cépages français, ils se sont trouvés en fleurs en pleine période pluvieuse et froide et la fécondation n'a pas pu se produire.

Les Herbemont ont très peu de raisins, les Othellos à peu près rien, et il en est de même de la plupart des autres nouveaux hybrides de Seibel et Gaillard, dont la récolte est nulle presque partout.

A. Verneuil.

ALGERIE

La récolte algérienne, qui, jusqu'à ces derniers jours, s'annonçait comme moyenne paraît gravement compromise en Mitidja à la suite des pluies violentes du début de septembre. Les terres restent mouillées et la pourriture se développe dans les grappes irrégulièrement mûres.

Il faudrait pouvoir enlever rapidement la récolte. Malheureusement, la main-d'œuvre indigène du Sud ne descend pas pour la vendange comme au cours des dernières années. La belle récolte d'orge qu'elle vient de faire lui a créé des disponibilités, et, malgré les hauts salaires offerts, les coupeurs manquent.

On estimait, il y a peu de temps, encore la récolte comme devant être en importance voisine de celle de 1922. Il est difficile de la chiffrer actuellement, mais la note pessimiste demeure. P. B.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 05 à 1 fr. 40 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 320 francs et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 francs; 3e choix, 300 à 310 francs. *Vins blancs :* 335 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 365 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 95 à 108 francs; 10°, de 113 à 118 francs; Corbières 11°, 120 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 125 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 95 à 105 francs; supérieur, 115 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 260 à 285 fr. ; vin blanc de 300 à 330 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, les ordinaires de 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de » fr. » à » fr. » le degré. Ventes sur souches, 5 fr. à 5 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (10 sept. 1923).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 11°, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Montagne supérieur, de » à » fr. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 9 fr. » à 9 fr. 25 le degré. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 505 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, 245 fr.

Montpellier (11 sept.). — Vins rouges 1922 : 8° à 11° de 8 fr. 50 à 9 francs le degré. Vins supérieurs 11° 3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de » à » fr. le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 500 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (14 sept.). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°5, de 72 à 102 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 septembre 1923.

Cours des vins : nouveaux, de 8 à 8 fr. 50 le degré; vieux, de 8 fr, 50 à 9 fr. le degré.

Carcassonne (15 sept.). — Récolte 1922 : de 8° à 11°5, de 70 à 102 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (15 sept.). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 70 à 105 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 84 fr. 00 à 88 fr. 00; orge, 45 fr. 00 à 68 fr. 50, escourgeons, 56 fr. à 68 fr. 00 ; maïs, 70 fr. 50 à 74 fr. ; seigle, 66 fr. 50 à 70 fr. 00 ; sarrazin, 76 fr. à 90 fr. 00 ; sorgho, « fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 53 fr. 00 à 58 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 75 fr. 98 — Buenos-Ayres, 66 fr. 58. — Chicago, 69 fr. 86. — Sons, 38 fr. 00 à 70 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre de Paris, de 75 à 350 francs; saucisse rouge, de 40 à 50 fr. ; chair blanche, de 40 à 57 fr. ; Hollande de 60 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 120 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 85 à 120 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 74 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 67 fr. 25 (Marseille); palmistes 46 fr. 50; de coprah, 70 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 500 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 280 à 282 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 8 fr. 50 — Veaux, 3 fr. 00 à 10 fr. 00 — Moutons, 4 fr. 50 à 15 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse (13 0/0. d'azote), 161 fr. à 170 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » francs) — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 50 à 60 fr. le cent. — Pommes communes : 30 à 120 fr. — Poires communes : 70 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 35 fr. le cent. — Bananes : 29 à 80 fr. — Ail : 100 à 150 fr. — Champignons : 600 à 1095 fr. — Haricots verts de Saumur : de 140 à 400 fr. — Pois verts de Paris, de 220 à 260 fr. — Artichauts Breton : 25 à 85 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 75 à 300 fr. le cent. — Tomates de Paris : de 70 à 100 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr le cent. — Abricots du Midi : de 200 à 300 francs. — Fraises de Paris : de 500 à 650 les 100 kil. — Amandes vertes : de 200 à 350 fr. — Pêches du Midi de 140 à 400 fr. — Reines-Claude, 80 à 250 fr. — Framboises, de 300 à 600 fr. — Raisins du Midi : de 80 à 180 francs. — Noix vertes de 140 à 220.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 9 au samedi 15 Septembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	22 »	10 »	16 »	»	... 9....	» »	8 »	» »	»
Lundi.....	25 »	10 »	17. 5	»	....10 ...	31 »	» »	» »	»
Mardi.....	29 »	12 »	20. 5	»	....11 ...	» »	16 »	» »	»
Mercredi..	26 »	11 »	18. 5	»	....12 ...	31 »	13 »	22 »	»
Jeudi.....	30 »	13 »	21. 5	»	....13....	31 »	» »	» »	»
Vendredi..	30 »	14 »	22 »	»	....14....	» »	15 »	» »	33
Samedi....	22 »	14 »	18 »	»	... 15....	21 »	15 »	18 »	1
			STRASBOURG					ALGER	
Dimanche.	19 »	6 »	12. 5	»	.... 9....	25 »	18 »	21. 5	»
Lundi.....	23 »	7 »	15 »	»	....10....	25 »	20 »	22. 5	»
Mardi.....	30 »	9 »	19.5	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	31 »	10 »	20. 5	»	....12....	26 »	22 »	24 »	»
Jeudi.....	31 »	10 »	20. 5	»	....13....	26 »	21 »	23. 5	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	»	....14....	29 »	18 »	23. 5	1
Samedi....	29 »	13 »	21 »	»	....15....	26 »	20 »	23 »	1
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	24 »	10 »	17 »	»	.... 9....	» »	10 »	» »	»
Lundi.....	28 »	12 »	20 »	»	....10....	33 »	15 »	24 »	»
Mardi.....	» »	10 »	» »	»	....11....	34 »	11 »	22. 5	»
Mercredi..	29 »	10 »	19. 5	»	....12....	33 »	11 »	22 »	»
Jeudi.....	29 »	10 »	19. 5	»	....13....	34 »	18 »	26 »	»
Vendredi..	28 »	11 »	19. 5	»	....14....	22 »	16 »	19 »	6
Samedi....	22 »	15 »	18. 5	10	....15....	20 »	12 »	16 »	7
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	» »	11 »	» »	»	.... 9....	19 »	11 »	15 »	»
Lundi.....	31 »	12 »	21. 5	»	....10....	28 »	10 »	19 »	»
Mardi.....	29 »	11 »	20 »	»	....11....	28 »	10 »	19 »	»
Mercredi..	32 »	11 »	» »	»	....12....	29 »	11 »	20 »	»
Jeudi.....	» »	8 »	21. 5	»	....13....	31 »	14 »	22. 5	»
Vendredi..	» »	15 »	» »	»	....14....	22 »	10 »	16 »	»
Samedi....	» »	15 »	» »	17	....15....	24 »	8 »	16 »	5

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.